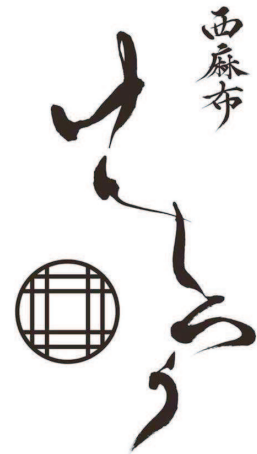




オープンわずか1年で大人気を博した西麻布の焼肉  
「西麻布 けんしろう」が1周年を記念して、特別コース  
の提供をスタート！8月1日から6日間限定で！



西麻布けんしろうはこのたびおかげさまで8月をもちまして、一周年を迎えることとなりました。開店以来順調に営業を続けておりますのも、お客様方のひとかたならぬお力添えとご愛顧の賜物であると、誠にありがたく深く感謝申し上げます。

つきましては、日頃からご愛顧をいただいております、皆様方への感謝といたしまして、8月1日から6日間、1日3組限定で、一周年アニバーサリー特別コースでおもてなしをさせていただきます。開店から支えて頂きました尾崎牛のフルコースで、今年最高品質のマーブリング12を特別に仕入れ予定になっております。さらに特別コースに合ったペアリングプランもご用意致します。



牛肉に精通したオーナーシェフ岩崎健志郎が  
提案する焼肉ガストロノミー

西麻布 けんしろうは、牛に精通したオーナーシェフ岩崎健志郎が、農林水産大臣賞を受賞した尾崎宗春氏が育てる幻の「尾崎牛」をはじめとする今までの焼肉の美味しさとガストロノミーを駆使した新しい焼肉を創り上げました。



## 西麻布けんしろう一周年 尾崎牛アニバーサリーコース 15,000 円

- 【先付け】今が旬！新潟産拘りのホワイトコーンすり流し
- 【サラダ】夏のけんしろうサラダ
- 【炙り】尾崎牛の炙り二種盛り合わせ
- 【焼き物】尾崎牛！塩肉盛り合わせ
- 【焼き物】尾崎牛シャトーブリアンのけんしろう焼き
- 【揚げ物】尾崎牛の一口メンチカツ柑橘の香り
- 【箸休め】お口直しの心太磯の風味
- 【蒸し物】尾崎牛前バラと夏野菜の蒸籠蒸し
- 【焼き物】尾崎牛！タレ肉盛り合わせ
- 【焼き物】尾崎牛炙りサーロイン！特選雲丹玉子ソース仕立て
- 【お食事】夏の風物詩！尾崎牛ローストビーフ入り冷やし中華
- 【デザート】厳選ジェラートミスト

### こだわりの自家配合飼料や天然水によって育まれた 宮崎 尾崎牛の旨み

尾崎牛の特徴は「赤身」にあります。赤身は噛みしめるたびに旨みが口の中に広がり、すっきりとした後味があります。脂の融点が低くさらっとした液体になるため、どれだけ食べても胃にもたれにくいです。

都内でも提供しているお店は珍しく、希少なお肉です。



### 【SHOP DATA】

店名：西麻布 けんしろう

住所：東京都港区西麻布 4-2-2 Barbizon92 1F

電話番号：03-5489-8819

営業時間：月～土 17:30 ～ 24:00

定休日：日・祝

アクセス：東京メトロ日比谷線 六本木駅 徒歩 10 分

東京メトロ日比谷線 広尾駅 徒歩 10 分

席数：44 席

公式 FB：<https://www.facebook.com/nishiazabukenshiro/>

食べログ：<http://tabelog.com/tokyo/A1307/A130703/13184885/>

